HK764403FB

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkogegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...



Besøg webbutikken på
www.aeg.com/shop

INDHOLD

Der er anvendt følgende symboler i denne brugervejledning:



Vigtige oplysninger om din egen sikkerhed, samt oplysninger om, hvordan du undgår skader på apparatet.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.



OM SIKKERHED



Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før apparatet installeres for at forebygge ulykker og sikre, at det bruges korrekt. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, også hvis du flytter eller sælger det. Alle, der bruger apparatet, skal være fuldstændig fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL
Lad ikke personer, herunder børn, med nedsat fysisk mobilitet, nedsatte mentale evner eller manglende erfaring og viden betjene apparatet. De skal være under opsyn af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller instrueres i at bruge apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller personskade.
- Hold børn på afstand af apparatet under og efter brug, indtil det er kølet af.



ADVARSEL
Slå børnesikringen til for at hindre, at små børn og dyr kan tænde for apparatet ved et uheld.

Sikkerhed under brug

- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.
- Sæt kogezonerne på "sluk", når de ikke er i brug.
- Risiko for forbrænding! Læg ikke genstande i metal som f. eks. bestik eller grydelåg på den plade, du tilbereder på. De kan blive varme.
- Personer med indopereret pacemaker skal holde overkroppen mindst 30 cm fra tændte induktionskogezoner.



ADVARSEL
Brandfare! For varm olie eller fedt kan antændes meget hurtigt.

Korrekt brug

- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug!
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Læg eller opbevar ikke meget brandfarlige væsker og materialer, eller genstande, der kan smelte (af plastik eller aluminium) på eller ved apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter apparatet i en stikkontakt i nærheden. Lad ikke ledninger røre apparatet eller varmt kogegrej. Ledningerne må ikke være viklet sammen.

Sådan undgås skader på apparatet.

- Overfladen kan tage skade, hvis der falder kogegrej eller andre ting ned på glasset.
- Kogegrej i støbejern, støbealuminium eller med ødelagte bunde kan ridse glasset. Flyt dem ikke rundt på overfladen.
- Lad ikke kogegrej koge tørt. Det kan beskadige kogegrejet og glasset.

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Kom ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Sørg for, at luftpassagen på 5 mm mellem bordpladen og køkkenelementets front nedenunder er fri.



ADVARSEL
Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.

INSTALLATIONSVEJLEDNING



Før installationen bedes du notere serienummeret (Ser. Nr.), der er angivet på typeskiltet.**Typeskiltet sidder på apparatets underste kabinet.**

Modell HK764403FB		Prod.Nr. 949 595 193 00	
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG			

Oplysninger om sikkerhed



ADVARSEL
Læs dette!

- Kontrollér, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparatet. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- Apparatet må kun installeres, tilsluttes eller repareres af en autoriseret servicetekniker. Brug kun originale reservedele.
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.
- Forsøg ikke at ændre produktet eller dets specifikationer. Risiko for skader på mennesker og apparat.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, elsikkerhed osv.), der gælder i brugslandet!
- Mindsteafstandene til andre apparater skal overholdes!
- Indbyg beskyttelse mod stød. F.eks. skal du montere en isolerende plade direkte under apparatet, hvis der er en skuffesektion nedenunder!
- Beskyt snitfladerne i bordpladen mod fugt med en passende fugemasse!
- Forsegl mellemrummet, i siden, mellem apparat og bordplade helt med en egnet fugemasse!
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt, f.eks. fra opvaskemaskine eller ovn!
- Installér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue! Ellers kan varmt kogegrej blive revet på gulvet, når døre eller vinduer åbnes.

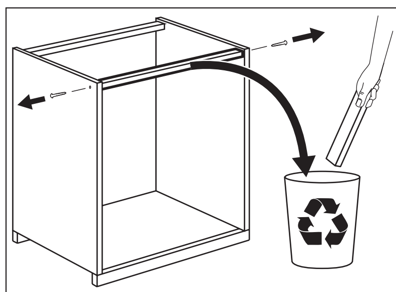


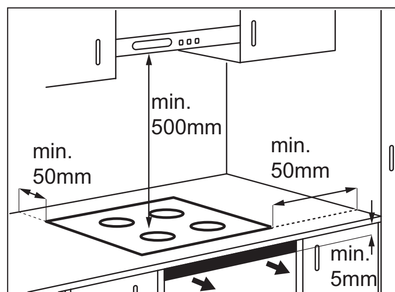
ADVARSEL
Risiko for skader ved elektrisk stød. Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnet

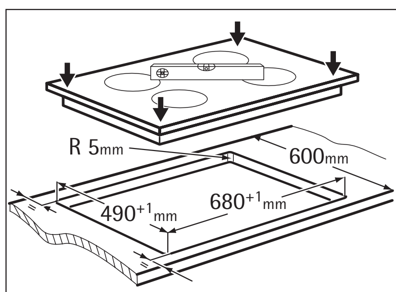
- Der er spænding på nettilslutningsklemmen.
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Stødbeskyttelse skal sikres ved at udføre indbygningen fagmæssigt korrekt.
- Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overop-hedet.
- Klemmeforbindelserne skal monteres af en autoriseret servicetekniker..
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Ved 1-faset eller 2-faset tilslutning skal anvendes det korrekte tilslutningskabel, type H05BB-F Tmax 90°C (eller højere).
- Udskift et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

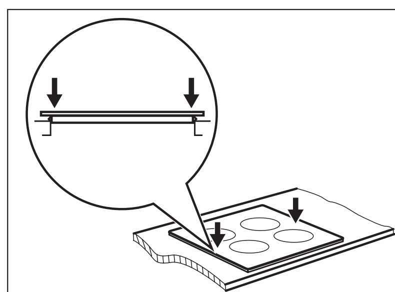
Apparatets installation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.
Brug korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

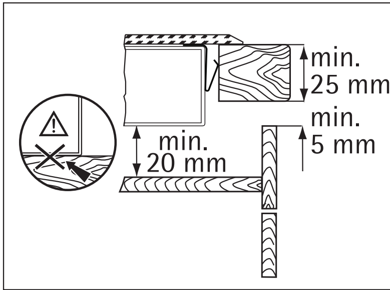
Indbygning

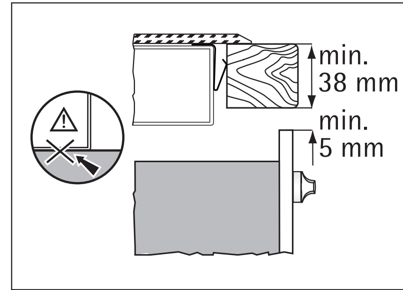






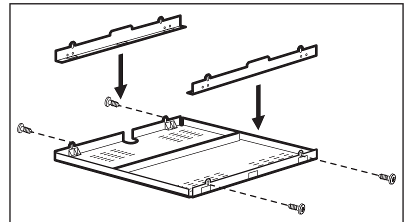






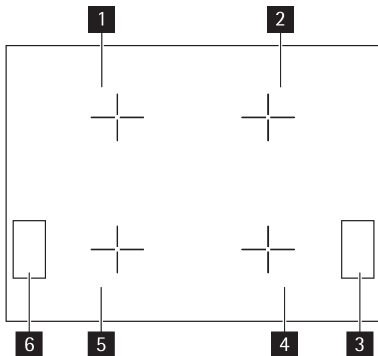


Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør [1]), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 5 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet.
Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis du installerer apparatet oven over en ovn.



PRODUKTBESKRIVELSE

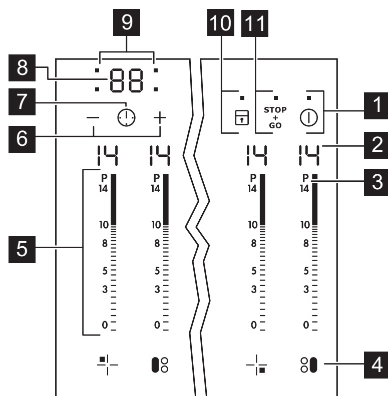
Kogesektionens layout



1. Induktionskogezone, 2300 W med boosterfunktion, 3200 W
2. Induktionskogezone, 2300 W med boosterfunktion, 3200 W
3. Kontrolpanel
4. Induktionskogezone, 2300 W med boosterfunktion, 3200 W
5. Induktionskogezone, 2300 W med boosterfunktion, 3200 W
6. Kontrolpanel

1) Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.

Oversigt over betjeningspanelet



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	sensorfelt	funktion
1	⏻	Tænder/slukker for apparatet.
2	Indikator for varmetrin	Viser varmetrinnet.
3	P	Aktiverer boosterfunktionen.
4	8●	Aktiverer brofunktionen.
5	Skala på betjeningspanel	Indstiller varmetrinnet.
6	+ / —	Øger eller mindsker tiden.
7	⏲	Indstiller kogezonen.
8	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
9	Timer-kontrollamper for kogezoner	Viser den kogezone, der er tidsindstillet.
10	🔒	Låser/låser op for betjeningspanelet.
11	STOP + GO	Tænder/slukker for STOP+GO-funktionen.

Display for varmetrin

Visning	Forløb
0	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.
u	STOP + GO -funktionen er tændt.
A	Opkogningsautomatikken er tændt.
P	Boosterfunktionen er tændt.
E + tal	Der er en funktionsfejl.

Visning	Forløb
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
L	Lås/Børnesikringen er slået til.
F	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står ingen gryde/pande på kogezonen.
-	Den automatiske slukning er aktiveret.

OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL
≡ \ = \ _ Forbrændingsrisiko ved restvarme!

OptiHeat Control angiver restvarmeniveauet. Induktionskogezoner skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

BETJENINGSVEJLEDNING

Aktivering og deaktivering

Rør ved I i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen hvis:

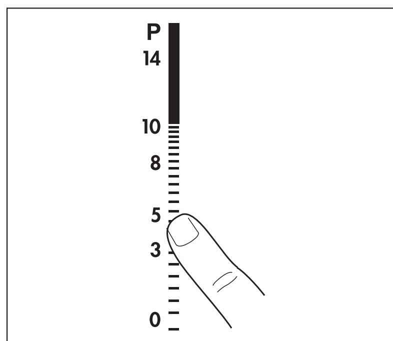
- Alle kogezoner er slukket.
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Du spilder eller lægger noget på kontrolpanelet i mere end 10 sekunder (fra en pande, et viskestykke etc.). Signalet varer et stykke tid, og apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogepladen, når kogezonen er kølet af.
- Du ikke bruger egnet kogegrej. Symbolet F vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- Du ikke slukker for en kogezone eller ændrer varmetrin. Efter et stykke tid tændes -, og apparatet slukkes. Se tabellen.

Tiderne for automatisk slukning

Temperaturindstilling	U 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Kogezonen slukkes efter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

Varmetrin

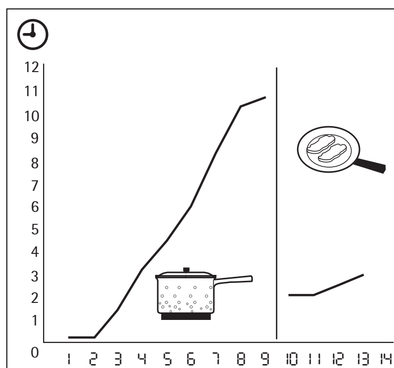
Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Skift op eller ned efter behov. Løft først fingeren, når den står på den ønskede indstilling.



Brofunktionen

Brofunktionen forbinder to kogezoner, så de fungerer som én samlet.
Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne.
Brofunktionen i venstre/højre kogezoner aktiveres ved at berøre / . Rør en af betjeningssensorerne i venstre/højre side for at indstille eller skifte varmetrin.
Brofunktionen deaktiveres ved at berøre / . Nu fungerer kogezonerne uafhængigt.

Opkogningsautomatik



Du kan opnå det ønskede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se grafikken) og skruer derefter ned til det ønskede varmetrin
Sådan startes opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Rør ved P (P tændes i displayet).
2. Berør øjeblikkeligt det ønskede varmetrin. Efter 3 sekunder vises A i displayet.

Funktionen slås fra ved at ændre varmetrin.

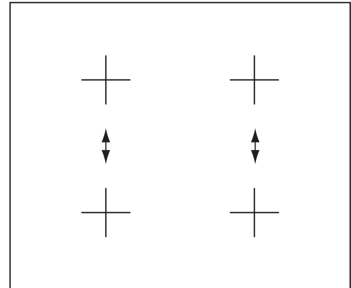
Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilfører ekstra effekt til induktionskogezonerne. Boosterfunktionen er højst aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage på det højeste

varmetrin. Rør ved P for at slå funktionen til, P lyser. Funktionen deaktiveres ved at berøre et varmetrin 1 - 14 .

Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezoner (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezoner. Effekten i den anden kogezone nedsættes automatisk til et mindre niveau. Displayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



Timer

Nedtællingstimer

Brug Nedtællingstimeren til at indstille, hvor lang tid kogezonen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil nedtællingstimeren, når du har valgt kogezone.

Du kan indstille varmetrin før eller efter at du indstiller timeren.

- **Sådan indstiller du kogezonen:** rør flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Start af Nedtællingstimeren:** rør timerens + for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan aflæses resttiden:** vælg kogezonen med . Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.
- **Ændring af minuturet:** vælg kogezonen med . Rør ved + eller — .
- **Sådan slås timeren fra:** Vælg kogezone med . Rør ved — . Resttiden tæller baglæns ned til 00 . Lampen for kogezonen slukkes. Du kan også slukke ved at berøre + og — samtidigt.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør

CountUp Timer (Optællingstimer)

Brug CountUp Timer til at holde øje med, hvor længe kogezonen er tændt.

- **Sådan indstiller du kogezonen (hvis du bruger mere end 1 kogezone):** rør flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan tænder du CountUp Timer:** rør timerens — , UP tændes. Når lampen for kogezonen blinker langsommere, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem UP og den talte tid (minutter).
- **Hvordan du holder øje med, hvor længe kogezonen er tændt:** Vælg kogezone med . Lampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser den tid, kogezonen er tændt.

- **Sådan slås CountUp Timer fra:** Vælg kogezonen med og rør eller — for at slukke timeren. Lampen for kogezonen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezonerne. Rør ved . Rør ved eller timerens — for at vælge tid. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør

STOP+GO

STOP+GO -funktionen indstiller alle kogezoner, der bruges på det laveste varmetrin ( ).
Når STOP+GO anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.
STOP+GO -funktionen standser ikke timer-funktionen.

- **For at aktivere** denne funktion skal du berøre STOP+GO . Symbolet tændes.
- **For at deaktivere** denne funktion skal du røre STOP+GO . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Lås

Når kogezonen er i brug, kan du låse betjeningspanelet men ikke Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.
Indstil først varmetrinnet.
For at starte denne funktion skal du berøre . Symbolet lyser i 4 sekunder.
Timeren forbliver tændt.
For at stoppe denne funktion skal du berøre . Det først indstillede varmetrin aktiveres.
Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med . **Indstil ikke varmetrin** .
- Rør ved i 4 sekunder. Symbolet tændes.
- Sluk for apparatet med .

Sådan deaktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med . **Indstil ikke varmetrin** . Rør ved i 4 sekunder. Symbolet tændes.
- Sluk for apparatet med .

Sådan deaktiveres børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med . Symbolet tændes.
- Rør ved i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for apparatet med , aktiveres børnesikringen igen.

OffSound Control (deaktivering og aktivering af lydene)

Deaktivering af lydene

Sluk for apparatet.

Rør ved ⓘ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved ▣ i 3 sekunder. b0 tændes, lyden er slået til. Rør ved + , b1 tændes, lyden er slået fra.
Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved ⓘ
- Minuturet går ned
- Nedtællingstimeren tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

Aktivering af lydene

Sluk for apparatet.
Rør ved ⓘ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved ▣ i 3 sekunder. b1 tændes, da lyden er slået fra. Rør ved + , b0 tændes. Lyden er slået til.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.



Stil kogegrejet på det kryds, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset helt. Den magnetiske del af kogegrejets bund skal mindst være 125mm. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund Du kan bruge stort kogegrej på to kogezoner samtidigt.

Kogegrej til induktionskogezoner



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

Materiale

- Egnet: støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- Uegnet: aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezoner, hvis ...

- ... ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... ... en magnet trækker i kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Støjen under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjtende lyd: Du bruger en eller flere kogezoner på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.

- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

Spar på energien



- Om muligt lægges der altid låg på gryderne.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.

Öko Timer (øko-timer)



For at spare energi slukkes kogezonens varmelegeme før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og tilberedningstiden.

Eksempler på anvendelse

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Temperaturindstilling	Bruges til:	Tid	Gode råd
⌴ 1	At holde færdig mad varm	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1-3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min	Bland ind imellem.
1-3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min	Læg låg på under tilberedningen.
3-5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5-7	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min	Tilføj nogle spsk. væske.
7-9	Dampning af kartofler	20-60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7-9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9-12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	efter behov	Vendes undervejs.
12-13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min	Vendes undervejs.
14	Kogning af større mængder vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



ADVARSEL
Skarpe genstande og slibende rengøringsmidler kan skade apparatet.
Af hensyn til din egen sikkerhed må du **ikke** rengøre apparatet med damp- eller højtryksrensere.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:**smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
   – **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:**Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

HVIS NOGET GÅR GALT

Fejl	Mulig årsag og løsning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.	• Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet inden 10 sekunder. • Der er rørt ved 2 eller flere taster samtidigt. Berør kun én tast. • Låsen eller børnesikringen eller Stop+Go er slået til. Se kapitlet i brugsanvisningen. • Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af.
Der kommer et signal, apparatet slukker. Der lyder et signal, når der slukkes for apparatet.	Du har dækket et eller flere sensorfelter. Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du lægger noget på ⓘ. Fjern genstanden fra sensorfeltet.

Fejl	Mulig årsag og løsning
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	• Der er restvarme på kogezonen. Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af. • Det højeste varmetrin er valgt. Højeste varmetrin har samme effekt som den automatiske opkogningsfunktion.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er slået til. Se under "Effektstyring".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du placerer det for tæt på betjeningspanelet. Sæt stort kogegrej på de bageste kogezoner, hvis det er nødvendigt.
Der lyder intet signal, når der panelets sensorfelter berøres.	Signalerne er slået fra. Slå signalerne til (se betjening af lyd fra).
- tændes	Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet, og tænd igen.
F tændes	• Der står ikke kogegrej på kogezonen. Sæt kogegrej på kogezonen. • Uegnet kogegrej. Brug egnet kogegrej. • Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen. Brug kogegrej med de rette mål. • Kogegrejet dækker ikke krydset. Dæk krydset helt.
E og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet. Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut igen. Hvis E lyser igen: Kontakt kundeservice.
E4 tændes	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Beskyttelsen mod "for varmt" for kogezonen er tændt. Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. E4 bør forsvinde, restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og kontrollér det. Se afsnittet Kogegrej til induktionskogezoner.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode for glaskeramik (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der lyser.
Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

MILJØHENSYN

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af

elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Emballage



Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes Plastdelene er mærket: >PE<,>PS<, osv. Aflevér emballagens dele som husholdningsaffald på kommunens genbrugsstation.

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

AEG-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien AEG-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästämme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesupusseja, jne.



Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.aeg.com/shop

SISÄLLYS

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:



Tärkeitä turvallisuuteen ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.



TURVALLISUUSOHJEET



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen asentamista ja ensimmäistä käyttöä, jotta osaisit käyttää laitetta turvallisesti ja oikealla tavalla. Säilytä käyttöohjeet laitteen yhteydessä ja pidä ne laitteen mukana esimerkiksi asuntoa vaihtaessasi tai jos luovutat tai myyt laitteen toiselle henkilölle. Käyttäjien tulee hallita täydellisesti laitteen käyttö ja tuntea sen turvallisuustoiminnot.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!
Älä anna fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden, mukaan lukien lapset, käyttää laitetta. Ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.

- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Olemassa on tukehtumis- tai henkilövahinkovaara.
- Pidä lapset kaukana laitteesta käytön aikana ja sen jälkeen, kunnes laite on jäähtynyt.



VAROITUS!
Kytke lapsilukko toimintaan, jotta pikkulapset tai kotieläimet eivät voi vahingossa kytkeä laitetta toimintaan.

Käyttöturvallisuus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojamuovit laitteesta ennen sen ensimmäistä käyttöä.
- Kytke keittoalueet aina pois toiminnasta käytön jälkeen.
- Palovammojen vaara! Älä aseta metallisia esineitä, esimerkiksi ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia, keittotasolle. Ne voivat kuumentua.
- Implantoidun sydämentahdistimen käyttäjän tulee pitää ylävartalonsa vähintään 30 cm:n etäisyydellä toimintaan kytketystä induktiokeittotasosta.



VAROITUS!
Tulipalon vaara! Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyy herkästi palamaan.

Asianmukainen käyttö

- Valvo laitteen toimintaa aina käytön aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön!
- Älä käytä keittotasoa työtasona tai laskualustana.
- Älä laita tulenarkoja nesteitä ja materiaaleja, helposti sulavia esineitä (esimerkiksi muovi- tai alumiiniesineitä) laitteen päälle tai sen lähelle.
- Ole varovainen kytkiessäsi muita laitteita keittotason lähellä olevaan pistorasiaan. Älä anna niiden virtajohtojen koskettaa keittotasoa tai kuumia astioita. Varo, että virtajohdot eivät takerru kiinni mihinkään.

Laitteen vaurioitumisen välttäminen.

- Jos lasipinnalle putoaa esineitä tai keittoastioita, pinta voi vaurioitua.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasia. Älä siirrä niitä pinnan päällä.
- Älä anna nesteen kiehua kuiviin, jotta keittoastia ja lasipinta eivät vaurioidu.
- Älä laita keittoalueille tyhjiä astioita, älä myöskään kytke alueita toimintaan ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 5 mm:n ilmanvaihtoaukko.



VAROITUS!
Jos keittotason pintaan tulee särö, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.

ASENNUSOHJEET



Kirjaa **ennen asennusta** muistiin arvokilven sarjanumero (Ser. Nr.).**Arvokilpi sijaitsee laitteen pohjassa.**

Modell HK764403FB		Prod.Nr. 949 595 193 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Turvallisuusohjeet



VAROITUS!
Lue ohjeet huolellisesti!

- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- Laitteen asennuksen, sähköliitännän ja korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.
- Laitteen teknisten ominaisuuksien muuttaminen tai muiden muutosten tekeminen laitteeseen on kielletty. Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (turvallisuusmääräykset, kierrätysmääräykset, sähköturvallisuusmääräykset jne.).
- Noudata mainittuja minimietäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asennuksen on taattava kosketussuojaus. Laitteen alle saa asentaa laatikostoja vain, jos suoraan laitteen alle asennetaan suojalevy.
- Suojaa työtason leikatut pinnat kosteudelta käyttäen sopivaa tiivistettä.
- Kiinnitä tiiviste siten, että laitteen ja työtason väliin ei jää aukkoja.
- Suojaa laitteen alapinta esimerkiksi astianpesukoneesta tai uunista tulevalta höyryltä ja kosteudelta.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Muutoin ovi tai ikkuna voi avaamisen yhteydessä osua keittoastiaan ja kaataa sen.

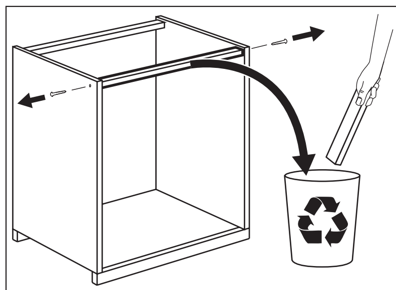


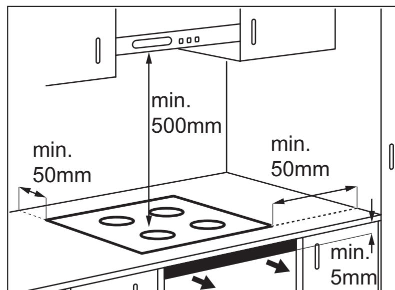
VAROITUS!
Sähköiskuvaara. Noudata tarkasti sähköliitäntää koskevia ohjeita.

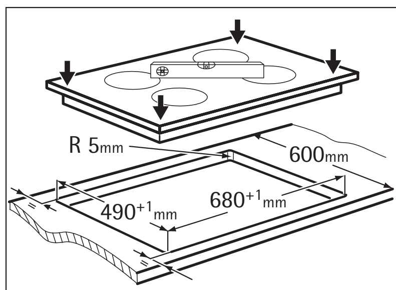
- Sähköverkon liitin on jännitteinen.
- Tee sähköverkon liitin jännitteettömäksi.
- Varmista, että kosketussuoja on asennettu asianmukaisesti.
- Löysät tai vääränlaiset pistokkeet ja pistorasiat voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Myös pistorasian ja pistokkeen käsittely on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Yksi- tai kaksivaiheliitännässä on käytettävä virtajohtoa, jonka tyyppi on H05BB-F Tmax 90°C (tai korkeampi).
- Vaihda vahingoittuneen virtajohdon tilalle erikoisjohto (tyyppi H05BB-F Tmax 90°C tai korkeampi). Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

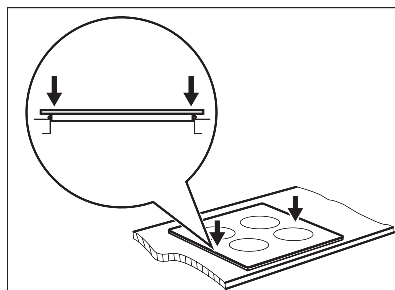
Sähköliitäntään on asennettava kytkin, joka erottaa laitteen kaikki navat sähköverkosta ja jonka kontaktien väli on vähintään 3 mm.
Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

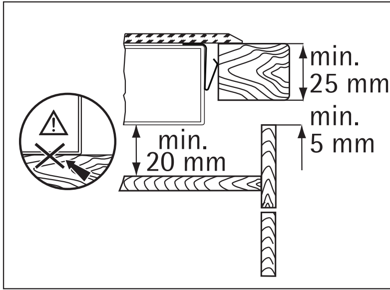
Asennus

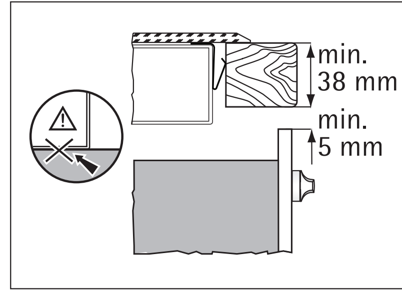






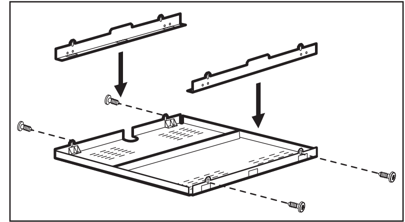






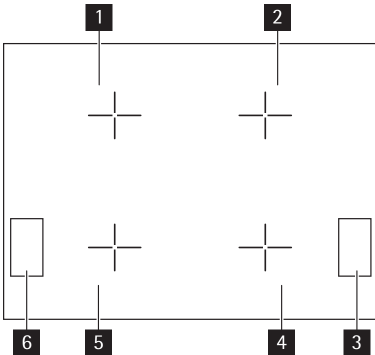


Jos käytät suojakoteloa (lisävaruste[2]), ilmanvirtauksen 5 mm:n tila etuosassa ja suojalattia laitteen alapuolella eivät ole tarpeen.
Et voi käyttää suojakoteloa, jos asennat laitteen uunin yläpuolelle.



LAITTEEN KUVAUS

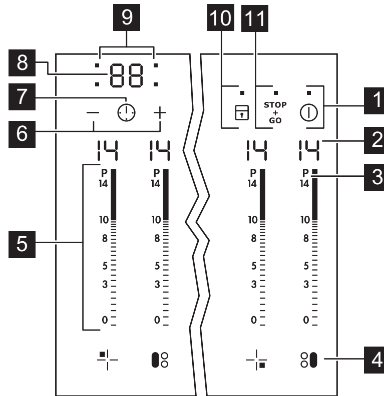
Keittoalueet



1. Induktiokeittoalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
2. Induktiokeittoalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
3. Käyttöpaneeli
4. Induktiokeittoalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
5. Induktiokeittoalue 2300 W, Power-toiminto 3200 W
6. Käyttöpaneeli

2) Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	-kosketuspainike	-toiminto
1	⏻	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Tehotason näyttö	Näyttää tehotason.
3	P	Kytkee Power-toiminnon toimintaan.
4	8▮	Kytkee siltatoiminnon toimintaan.
5	Säätöpalkki	Tehotason asettaminen.
6	+ / –	Lisää tai vähentää aikaa.
7	⏲	Keittoalueen asettaminen.
8	Ajastimen näyttö	Näyttää ajan minuutteina.
9	Keittoalueiden ajastimen merkkivalot	Ilmaisevat, mille keittoalueelle aika on asetettu.
10	🔒	Lukitsee käyttöpaneelin/poistaa käyttöpaneelin lukituksen.
11	STOP + GO	Käynnistää ja sammuttaa STOP+GO-toiminnon.

Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 14	Keittoalue on toiminnassa.
u	STOP + GO -toiminto on toiminnassa.
A	Automaattinen kuumennus on toiminnassa.
P	Power-toiminto on toiminnassa.
E + numero	Toimintahäiriö.

Näyttö	Kuvaus
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin): kypsennyksen jatkaminen / lämpimänäpito / jälkilämpö.
L	Lukko/Lapsilukko on kytketty toimintaan.
F	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
-	Automaattinen virran katkaisu on toiminut.

OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin)



VAROITUS!
≡ = \ _ Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

OptiHeat Control ilmaisee jälkilämmön tason. Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

KÄYTTÖOHJEET

Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta (I) sekunnin ajan.

Automaattinen poiskytkentä

Virta katkeaa automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

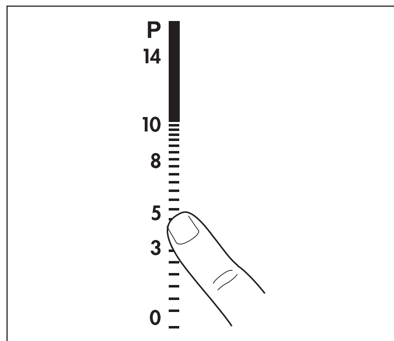
- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle roiskuu jotakin tai sen päälle asetetaan jotakin (pannu, pyyhe, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Merkkiääni kuuluu jonkin aikaa, ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli F syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo - syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Katso taulukko.

Automaattisen pois kytkennän ajat

Lämpötila-asetus	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta seuraavan ajan kuluttua:	6 tuntia	5 tuntia	4 tuntia	1,5 tuntia

Tehotaso

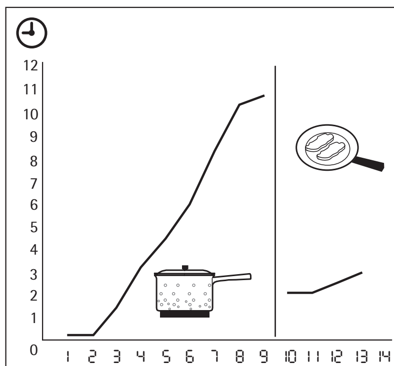
Kosketa säätöpalkkia tehotason kohdalta. Säädä sitä tarvittaessa ylös- tai alaspäin. Älä poista sormeasi palkista, ennen kuin tehotaso on haluamasi.



Siltatoiminto (Bridge-toiminto)

Siltatoiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.
Aseta ensin toisen keittoalueen tehotaso.
Kytke siltatoiminto toimintaan vasempaan/oikeaan keittoalueeseen koskettamalla / .
Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä vasemmalla/oikealla olevaa säätöanturia.
Voit kytkeä siltatoiminnon pois toiminnasta koskettamalla / . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

Automaattinen kuumennus



Voit saavuttaa vaaditun tehotason nopeammin, jos otat automaattisen kuumennustoiminnon käyttöön. Kyseinen toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa (katso kuva), ja laskee tehotason sen jälkeen vaadittuun asetukseen.
Automaattisen kuumennustoiminnon asettaminen keittoalueeseen:

1. Kosketa P (P tulee näkyviin näyttöön).
2. Kosketa välittömästi vaadittua tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin A .

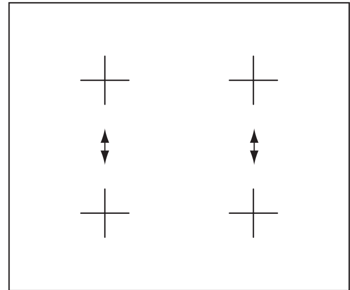
Lopeta toiminto muuttamalla tehotasoa.

Power-toiminto

Power-toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Power-toiminto kytkeytyy toimintaan enintään 10 minuutiksi kerrallaan. Sen jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle. Toiminto otetaan käyttöön koskettamalla painiketta P . Merkkivalo P syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä koskettamalla tehotasoa 1 - 14 .

Tehonhallinta

Tehonhallintatoiminto jakaa tehon kahden keittoalueen välille, jotka muodostavat keskenään parin (katso kuva). Power-toiminto nostaa tehon maksimitasolle parin yhdellä keittoalueella. Toisen keittoalueen teho laskee automaattisesti alhaisemmalle tasolle. Alhaisemman tehon omaavan alueen näyttö muuttuu kahdella tasolla.



Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

Ajanlaskenta-automatiikan avulla voit asettaa keittoalueen toiminta-ajan yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ajanlaskenta-automatiikka valittuasi ensin keittoalueen.

Voit asettaa tehotason ennen ajastimen asettamista tai sen jälkeen.

- Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta ⏲ toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy.
- Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen toimintaan:Kosketa ajastimen painiketta + ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.
- Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: Valitse keittoalue painikkeella ⏲ . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
- Ajanlaskenta-automatiikan muuttaminen:aseta keittoalue valinnalla ⏲ . Kosketa painiketta + tai — .
- Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen pois toiminnasta: Valitse keittoalue painikkeella ⏲ . Kosketa painiketta — . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00 . Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita + ja — .

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00 . Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

- Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta ⏲

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Käytä CountUp Timer -toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

- **Keittoalueen asettaminen (jos useampi kuin yksi keittoalue on toiminnassa):** kosketa painiketta toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy.
- **Toiminnon CountUp Timer kytkeminen toimintaan:**kosketa ajastimen painiketta — ja näyttöön syttyy UP . Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy UP ja ajastimen aika (minuuttia).
- **Tarkista keittoalueen toiminta-aika:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.
- **Toiminnon CountUp Timer kytkeminen pois toiminnasta:** Valitse keittoalue painikkeella ja kytke ajastin pois toiminnasta koskettamalla painiketta + tai — . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää ajastinta myös **hälytinajastimena** silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta + tai — . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00 .

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta

STOP+GO

STOP+GO -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon (u).
Kun STOP+GO on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.
STOP+GO -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.

- **Kytke toiminto päälle** koskettamalla STOP+GO . Symboli u syttyy.
- **Kytke toiminto pois päältä** koskettamalla STOP+GO . Aikaisemmin asettamasi tehoasetus tulee voimaan.

Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet keittoalueiden ollessa toiminnassa virtapainiketta lukuun ottamatta. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.
Aseta ensin tehotaso.
Kytke toiminto päälle koskettamalla . Symboli L palaa neljän sekunnin ajan.
Ajastin toimii edelleen.
Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.
Kun sammutat laitteen, myös tämä toiminto sammuu.

Lapsilukko

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan

- Kytke laite toimintaan painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.**
- Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. Symboli L syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella .

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

- Kytke laite toimintaan painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.** Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. Symboli 0 syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella .

Lapsilukon deaktivoiminen yhden käyttökerran ajaksi

- Kytke laite toimintaan painikkeella . Symboli syttyy.
- Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa. Nyt voit käyttää laitetta.
- Kun katkaiset virran laitteesta painikkeella , lapsilukko on edelleen toiminnassa.

OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Äänimerkkien poistaminen käytöstä

Kytke laite pois päältä.
Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. syttyy ja äänimerkit on käytössä. Kosketa painiketta .
Näytössä näkyy ja äänimerkki on poistettu käytöstä.
Kun kyseinen toiminto on päällä, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta
- hälytinajastin aktivoituu
- ajastimen aika kuluu umpeen
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

Äänimerkkien ottaminen käyttöön

Kytke laite pois päältä.
Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta kolmen sekunnin ajan. syttyy, koska äänimerkit ovat pois käytöstä. Kosketa , syttyy. Äänimerkki on käytössä.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.



Aseta keittoastia keittoalueen rastin päälle. Peitä rasti kokonaan. Keittoastian pohjan magneettinen osa on oltava vähintään 125 mm. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

Keittoastian materiaali

- Hyväksytyt: valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- Sopimattomat: alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

- ... pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- ... magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet

- rätisevää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- piiskaavaa ääntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)
- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehotasoja.
- naksahtelua: kuuluu sähköpiirien kytkeytyessä.
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toimiessa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

Energian säästö



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.

Öko Timer (Säästöajastin)



Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta aikaisemmin kuin vähenevän aikanäytön ajastimen signaali. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

Esimerkkejä keittotoiminnoista

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä
1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi
1-3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen	5-25 min	Sekoita aika ajoin.
1-3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto	10-40 min	Valmista kannen alla.
3-5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25-50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5-7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20-45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7-9	Höyryssä kypsennetyt perunat	20-60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/ 750 g perunoita.
7-9	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot	60-150 min	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.

Teho-taso	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä
9-12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, leikkeiden, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12-13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5-15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Suuren vesimäärän keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaiset perunat.		

Power-toiminto soveltuu parhaiten suurten vesimäärien keittämiseen.

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tärkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



VAROITUS!
Terävät esineet ja kuluttavat puhdistusaineet voivat vaurioittaa laitetta.
Turvallisuussyistä laitetta **ei** saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
   – **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.

KÄYTTÖHÄIRIÖT

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.	• Kytke laite uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa. • Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti. Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta. • Lapsilukko tai painikelukitus tai Stop+Go on kytketty toimintaan. Katso luku "Käyttöohjeet". • Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita. Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Laitteesta kuuluu merkkiääni ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Laitteesta kuuluu merkkiääni sen ollessa pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty. Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Kohteen (I) päälle asetetaan jokin esine. Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa. Jos keittoalueen pitäisi olla kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	• Keittoalue on vielä kuuma. Anna keittoalueen jäähtyä riittävästi. • Korkein tehotaso on asetettu. Korkeimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen tehotaso.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä. Katso kohta Tehonhallinta.
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita. Laita isokokoiset keittoastiat tarvittaessa takakeittoalueille.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä. Ota äänimerkit käyttöön (ks. "Äänimerkkien hallinta").
[-] syttyy	Automaattinen poiskytkentä on toiminnassa. Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimintaan.
[F] syttyy	• Keittoalueella ei ole keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueelle. • Keittoastia on vääränlainen. Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. • Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle. Käytä oikean kokoista keittoastiaa. • Keittoastia ei peitä rastia. Peitä rasti kokonaan.
[E] ja jokin numero syttyy.	Laitteessa on jokin vika. Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos merkkivalo [E] syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
E4 syttyy	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Keittoalueen ylikuumenemissuoja on aktivoitunut. Automaattinen virran katkaisu on toiminut. Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. E4 häviää näytöstä, jälkilämmön merkkivalo palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista sen soveltuvuus. Katso kohta "Induktiokeittotasolle soveltuvat keittoastiat".

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai kuluttajaneuvontaan. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus.
Varmista, että laitetta on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteeseen tai sen pakkaukseen merkitty symboli, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa laittaa sekajätteen joukkoon, vaan se on toimitettava erilliseen sähkö- ja elektroniikkajätteiden keräyspisteeseen.
Asianmukaisella jätehuollolla estetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat. Laitetta ei saa purkaa ennen jätehuoltoon luovuttamista eikä laitteen sisälle saa laittaa muita jätteitä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta, liikkeestä josta tuote on ostettu tai internet sivuiltamme www.electrolux.fi.

Pakkausmateriaalit



Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä, ja ne voidaan kierrättää. Muoviosiin on merkitty materiaalin tunniste: >PE<,>PS<, jne. Vie pakkausmateriaalit asianmukaisiin jätteenkeräysastioihin.

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et AEG-produkt. Med dette produktet vil du oppleve perfekt kombinasjon mellom funksjonell design og optimal teknologi. Du kan være sikker på at du vil oppnå perfekte resultater, og at du har full kontroll med det du gjør. Vi vil be deg å lese denne bruksanvisningen nøye, for å få mest mulig nytte av produktet.

TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

I AEG-nettbutikken, finner du alt du trenger for at AEG-produktene skal holde seg plettfrie og fungere perfekt. Sammen med et bredt spekter av tilbehør designet og utviklet etter høye kvalitetsstandarder, fra spesialkasseroller til bestikk-kurver, fra flaskeholdere til poser for ømfintlige tekstiler...



Besøk vår internettbutikk
www.aeg.com/shop

INNHOLD

Følgende symboler brukes i denne bruksanvisningen:



Viktig informasjon angående din personlige sikkerhet og informasjoner om hvordan du kan unngå skader på apparatet.



Generelle informasjoner og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.



SIKKERHETSINFORMASJON



For din egen sikkerhets skyld og for å sikre korrekt bruk, bør du lese denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker produktet. Ta vare på bruksanvisningen, og pass på at den følger med produktet hvis du selger eller flytter det. Den som bruker produktet må være godt kjent med sikkerhetsfunksjonene og hvordan produktet betjenes.

Sikkerhet for barn og sårbare personer



ADVARSEL
Ikke la personer, inkludert barn, med reduserte fysiske sanser, reduserte mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap bruke produktet. De trenger tilsyn eller må få instruksjon i bruken av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn. Det er fare for kvelning eller skade.
- Hold barn borte fra produktet under og etter bruk, inntil produktet er avkjølt.



ADVARSEL
Aktiver barnesikringen for å hindre at små barn og kjæledyr aktiverer produktet ved et uhell.

Sikkerhet under bruk

- Fjern all emballasje, klistremerker og belegg fra produktet før første gangs bruk.
- Slå av koksesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Fare for forbrenning! Ikke legg metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeflaten. De kan bli varme.
- Personer med pacemaker må holde overkroppen minst 30 cm fra induksjonskokesonene når de er slått på.



ADVARSEL
Brannfare! Overopphetet fett og olje kan ta fyr veldig raskt.

Riktig bruk

- Ha alltid tilsyn med produktet under bruk.
- Produktet er bare beregnet på privat bruk!
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsplass.
- Ikke legg eller oppbevar brennbare væsker eller materialer, gjenstander som smelter lett (plast eller aluminium) på eller i nærheten av produktet.
- Vær forsiktig når du kobler produktet til stikkontakter i nærheten. Ikke la ledninger komme borti produktet eller varme kokekar. Pass på at ledningene ikke floker seg.

Slik unngår du skade på produktet.

- Hvis gjenstander eller kokekar faller ned på glasset, kan overflaten bli skadet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset. Ikke dra dem bortover kokeflaten.
- Ikke la kokekar tørrkoke, da det skader kokekaret og glasset.
- Ikke bruk kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.

- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Pass på at ventilasjonsåpningen på 5 mm mellom benkeplaten og fronten på enheten ikke er tildekket.



ADVARSEL
Hvis det er sprekk i overflaten, må strømforsyningen kobles fra for å unngå elektrisk støt.

INSTALLASJONSANVISNINGER



Før montering bør du notere serienummeret (Ser. Nr.) som står på typeskiltet.**Typeskiltet finner du på undersiden av produktet.**

Modell HK764403FB		Prod.Nr. 949 595 193 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Sikkerhetsinformasjon



ADVARSEL
Dette må du lese!

- Kontroller at produktet ikke er blitt skadet under transport. Ikke koble til produktet hvis det er skadet. Snakk om nødvendig med leverandøren.
- Kun en autorisert servicetekniker kan montere, koble til eller reparere dette produktet. Bruk kun originale reservedeler.
- Innbygningsprodukter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede skrog og arbeidsbenker som oppfyller standardene.
- Ikke modifiser eller endre spesifikasjonene til dette produktet. Fare for personskade eller skade på produktet.
- Følg lovene, forskriftene, direktivene og standardene som gjelder i brukslandet (sikkerhetsbestemmelser, forskrifter for resirkulering, sikkerhetsregler for elektrisitet osv.)!
- Overhold minimumsavstanden til andre produkter og enheter!
- Monter støtbeskyttelse. Ved montering av skuff direkte under produktet skal det for eksempel monteres beskyttelsesplate!
- Beskytt kantene på arbeidsbenken mot fuktighet med et passende tetningsmiddel!
- Produktet må monteres i benkeplaten, med en tetningslist som passer slik at det blir tett!
- Beskytt bunnen av produktet mot damp og fuktighet, f.eks. fra oppvaskmaskin eller stekeovn!
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu! Varme kokekar kan bli skjøvet av produktet når du åpner døren eller vinduet.



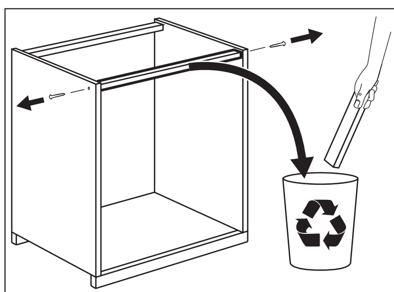
ADVARSEL
Fare for skade pga. elektrisk strøm. Følg anvisningene for elektriske tilkoblinger nøye.

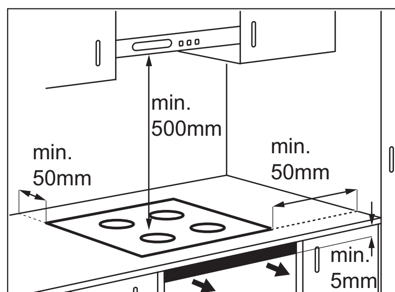
- Nettilkoplingsklemmen er strømførende.
- Skill nettilkoplingsklemmen fra strømnettet.

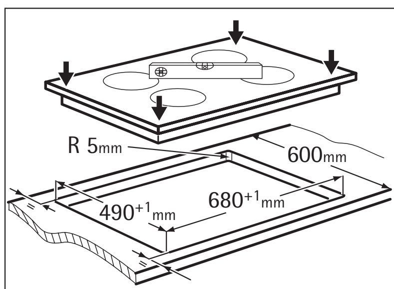
- Må monteres riktig for å beskytte mot støt.
- Løse og uforsvarlige kontaktforbindelser kan overopphete klemmen.
- En godkjent elektriker må montere klemmeforbindelsene.
- Bruk strekkavlaster.
- Med enkeltfase må den egnede strømledningen av type H05BB-F Tmax 90 °C (eller høyere) brukes.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Snakk med et autorisert servicesenter.

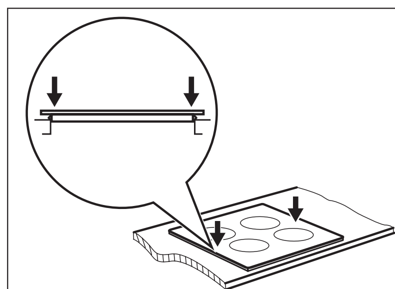
Produktet må ha en enhet i den elektriske installasjonen som gjør det mulig å koble den fra hovedstrømmen ved alle poler med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
Sørg for korrekte isolasjonsinnretninger: Vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

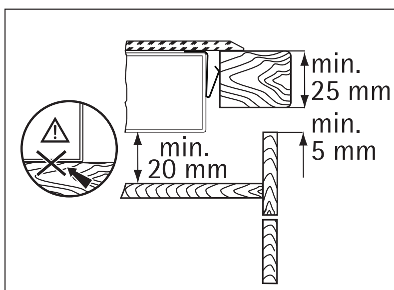
Montering

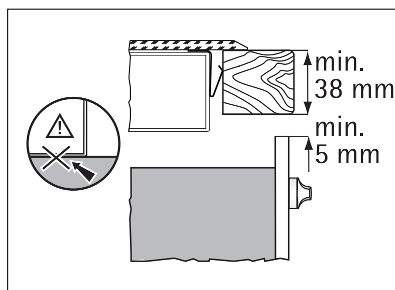






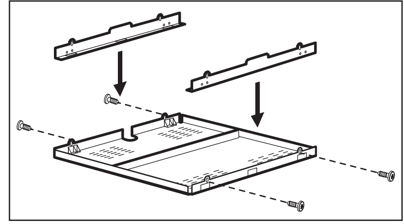






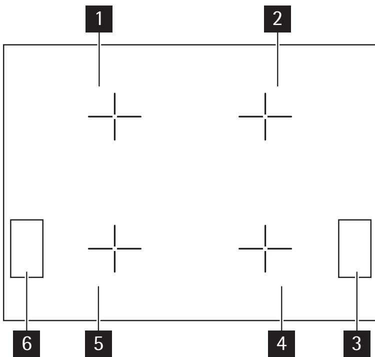


Hvis du bruker et beskyttelsessett (tilleggsutstyr [3]), er 5 mm luftstrøm og annen deleplate mellom skuff og koketopp unødvendig.
Du kan ikke bruke beskyttelsessettet hvis du monterer produktet over en ovn.



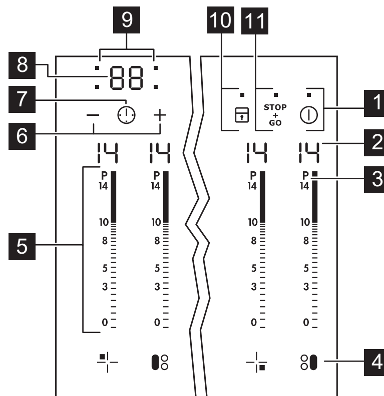
PRODUKTBESKRIVELSE

Oversikt over koketoppen



1. Induksjonskokesone 2300W, med powerfunksjon på 3200W
2. Induksjonskokesone 2300W, med powerfunksjon på 3200W
3. Betjeningspanel
4. Induksjonskokesone 2300W, med powerfunksjon på 3200W
5. Induksjonskokesone 2300W, med powerfunksjon på 3200W
6. Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

	sensorfelt	funksjon
1	ⓘ	Den slår produktet på og av.

3) Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i alle land. Ta kontakt med din lokale leverandør.

	sensorfelt	funksjon
2	Et effekttrinndisplay	Den viser varmeinnstillingen.
3	P	Den aktiverer effektfunksjonen.
4	8	Den aktiverer brofunksjonen.
5	En betjeningslinje	Den stiller inn effekttrinn.
6	+ / −	Den øker eller reduserer tiden.
7	⏲	Den angir kokesonen.
8	Tidsurdisplayet	Den viser tiden i minutter.
9	Tidsurindikatorer for kokesonene	Den viser hvilken kokesone tiden er innstilt for.
10	🔒	Den låser/låser opp betjeningspanelet.
11	STOP + GO	Den aktiverer og deaktiverer STOP+GO-funksjonen.

Effekttrinndisplay

Display	Beskrivelse
0	Kokesonen er slått av.
1 - 14	Kokesonen er slått på.
u	STOP + GO -funksjonen er aktivert.
A	Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert.
P	Power-funksjonen er aktivert.
E + tall	Det har oppstått en feil.
≡ / = / _	OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles/ varmholding/restvarme.
L	Låsen/barnesikringen er aktivert.
F	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
-	Den automatiske utkoblingsfunksjonen er aktivert.

OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL

≡ \ = \ _ Forbrenningsfare som følge av restvarme!

OptiHeat Control viser mengden restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

BRUKERVEILEDNING

Aktivering og deaktivering

Berør ⓘ i et sekund for å aktivere eller deaktivere apparatet.

Automatisk utkobling

Denne funksjonen slår av koketoppen automatisk hvis:

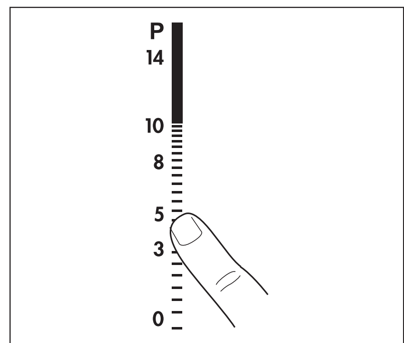
- Alle kokesonene er deaktiverte.
- Du ikke velger effekttrinn etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut etc.). Lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.
- Produktet blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- Du bruker ikke riktig type kokekar. Symbolet F tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes - og produktet slås av. Referer til tabellen.

Tider for automatisk utkobling

Effekttrinn	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Kokesonen slås av etter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

Effekttrinnet

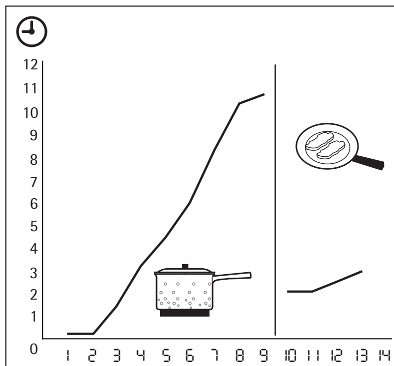
Berør betjeningslinjen ved effekttrinnet. Endre opp eller ned, hvis det er nødvendig. Ikke slipp før effekttrinnet er korrekt.



Sammenkoblet funksjon

Brofunksjonen forbinder to kokesoner og de opererer som én.
Still først inn effekttrinnet til en av kokesonene.
For å aktivere brofunksjonen for venstre/høyre kokesoner, berør 8▮ / ▮8 . For å angi eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre/høyre kontrollsensorene.
For å deaktivere brofunksjonen, berør 8▮ / ▮8 . Kokesonene opererer uavhengig.

Automatisk oppvarming



Det tar kortere tid å nå innstilt effekt dersom du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet en bestemt tid (se illustrasjonen), og senker deretter effekttrinnet til den valgte innstillingen.
Slik aktiverer du den automatiske oppvarmingsfunksjonen for en kokesone:

1. Berør P . (P tennes i displayet).
2. Berør umiddelbart ønsket effekttrinn. Etter tre sekunder tennes A i displayet.

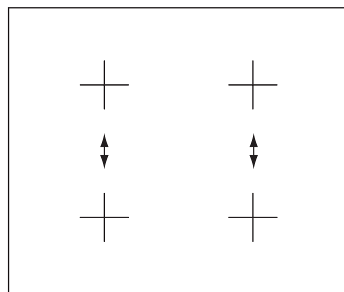
Endre effekttrinn for å avbryte funksjonen.

Power-funksjonen

Power-funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Power-funksjonen er aktivert i maks. 10 minutter. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til høyeste effekttrinn. Funksjonen aktiveres ved å berøre P , P tennes. Funksjonen deaktiveres ved å berøre et effekttrinn 1 - 14 .

Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Power-funksjonen øker effekten til maks i én av de to kokesonene. Effekten reduseres automatisk i den andre kokesonen. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to effektnivåer.



Tidsur

Tidsur med nedtelling

Bruk tidsuret med nedtelling til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være på for bare denne ene gangen.
Still tidsuret med nedtelling når kokesonen er valgt.
Du kan velge effekttrinn før eller etter at du stiller inn tidsuret.

- **For å stille inn kokesonen:**berør gjentatte ganger inntil indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.
- **Aktivere tidsuret med nedtelling:** berør på tidsuret for å stille inn tiden (00 - 99 minutter). Nedtellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt.
- **For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesonen med . Berør eller — .
- **Deaktivere tidsuret:** velg kokesone med . Berør — . Gjenværende tid teller ned til 00 . Indikatoren for kokesonen slokker. Du kan også deaktivere tidsuret ved å berøre og — samtidig.

Når nedtellingen er ferdig, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen slås av.

- **Stoppe lydsignalet:** berør

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

Bruk CountUp Timer til å kontrollere hvor lenge kokesonen er på.

- **Velge kokesone (hvis mer enn 1 kokesone er på):**berør gjentatte ganger inntil indikatoren for ønsket kokesone tennes.
- **AktivereCountUp Timer:**berør — på tidsuret UP tennes. Opptellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom UP og tiden som telles opp (minutter).
- **Se hvor lenge kokesonen er på:** velg kokesone med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser tiden som kokesonen er på.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med , og berør eller — for å dekativere tidsuret. Indikatoren for kokesonen slokker.

Varselur

Tidsuret kan brukes som **varselur** når kokesonene ikke er på. Berør . Berør eller — på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

- **Stoppe lydsignalet:** berør

STOP+GO

Med STOP+GO -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn (u).
Når STOP+GO er aktivert, kan du ikke endre effekttrinnet.
STOP+GO -funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

- Berør STOP+GO for å aktivere denne funksjonen. Symbolet u tennes.
- Berør STOP+GO for å deaktivere denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Låse

Nå kokesonene brukes, kan du låse kontrollpanelet, men ikke . Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.
Velg først effekttrinn.
Berør for å slå på denne funksjonen. Symbolet L vises i 4 sekunder.
Tidsuret blir værende på.
Berør for å slå av denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av produktet, stopper du også denne funksjonen.

Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet bruk av koketoppen.

Aktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.**
- Berør i 4 sekunder. Symbolet tennes.
- Slå av koketoppen med .

Deaktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.** Berør i 4 sekunder. Symbolet tennes.
- Slå av koketoppen med .

Overstyre barnesikringen for kun én tilberedningstid

- Slå på koketoppen med . Symbolet tennes.
- Berør i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Nå kan du bruke koketoppen.
- Når du slår av koketoppen med , blir barnesikringen aktivert igjen.

OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktivering av lydsignalene

Slå av produktet.
Berør i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør i 3 sekunder. tennes, lydsignalet er aktivert. Berør , tennes, lydsignalet er deaktivert.
Når denne funksjonen er på, hører du lyder bare når:

- du berører
- Tiden på varseluret er omme
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

Aktivering av lydsignalene

Slå av produktet.
Berør i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør i 3 sekunder. lyser, fordi lyden er av. Berør , tennes. Lydsignalet er aktivert.

NYTTIGE TIPS OG RÅD



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene



Sett kokeredskapet på krysset som er på kokeoverflaten. Dekk krysset fullstendig. Den magnetiske delen av bunnen på kokereskapet må være minst 125 mm. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokeredskapets bunn automatisk. Du kan bruke store kokeredskaper på to kokesoner samtidig.

Kokeredskaper for induksjonskokesoner



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt varmen i kokekaret raskt.

Kokeredskapets materiale

- **Korrigere:** støpt jern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, en bunn med flere lag (merket med dette av fabrikanten).
- **Feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokeredskapet er riktig for induksjonskoketopp hvis ...

- ... litt vann koker veldig raskt på en sone med høyeste effekttrinn
- ... en magnet fester seg til bunnen av kokeredskapet



Kokeredskapets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Støy under bruk

Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

Energisparing



- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.

Öko Timer (Økotidsur)



For å spare energi slås kokesonen av før nedtellingen på tidsuret er ferdig. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

Eksempler på tilberedningsmåter

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekt-trinn	Brukes til:	Tid (Time)	Tips
⌴ 1	Holde tilberedt mat varm	som nødvendig	Sett et lokk på kokeredskapet.
1-3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade, gelatin	5-25 min	Bland innimellom.

Effekt-trinn	Brukes til:	Tid (Time)	Tips
1-3	Stivne: eggeomelett, eggestand	10-40 min	Tilberedes med lokk.
3-5	Småkoke ris og melkeretter, varme opp ferdigretter	25-50 min	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, og bland melkeretter på et tidspunkt av prosedyren.
5-7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20-45 min	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7-9	Dampkoke poteter	20-60 min	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7-9	Koke større mengder, gryteretter og supper	60-150 min	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9-12	Steke lett: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	som nødvendig	Snus etter halve steketiden.
12-13	Steke kraftig, potetlapper, biffer	5-15 min	Snus etter halve steketiden.
14	Koke opp mye vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

Power-funksjonen egner seg best til oppvarming av mye vann.

Informasjon om akrylamider

Viktig Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

STELL OG RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk.
Bruk kokekar med ren bunn.



ADVARSEL
Skarpe gjenstander og slipende rengjøringsmidler kan forårsake skade på produktet.
Av sikkerhetsmessige hensyn skal produktet **ikke** rengjøres med damp- eller høytrykksvaskere.



Riper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke produktets funksjon.

Fjerne smuss:

1. – **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet. Bruk en spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

– **Etter at produktet er avkjølt fjernes:**kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Bruk et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.

2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Til slutt **gnir du produktet tørt med en ren klut.**

HVA MÅ GJØRES, HVIS...

Feil	Mulig årsak og løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.	• Slå på produktet igjen og still inn effekttrinnet innen 10 sekunder. • Du har berørt to eller flere sensorfelt samtidig. Berør bare ett sensorfelt. • Barnesikringen, låsen eller Stop+Go er aktivert. Se kapittelet Bruksanvisning. • Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet. Rengjør betjeningspanelet.
Et lydsignal høres og produktet slås av. Et lydsignal høres når produktet er slått av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt. Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Ovnen slås av.	Du har satt noe ⓘ. Fjern objektet fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren tennes ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund. Ta kontakt med kundeservice hvis kokesonen burde vært varm.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	• Det er fremdeles restvarme i kokesonen. La kokesonen bli tilstrekkelig kald. • Det er valgt høyeste effekttrinn. Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som den automatiske oppvarmingsfunksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyringen er aktivert. Se avsnittet Effektstyring.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet. Plasser om nødvendig store kokekar på de bakre kokesonene.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert. Aktiver signalene (se OffSound-regulering).
[-] tennes	Den automatiske utkoblingsfunksjonen trer i funksjon. Slå av produktet og slå det på igjen.

Feil	Mulig årsak og løsning
F tennes	• Ingen kokekar på kokesonen. Sett kokekar på kokesonen. • Feil kokekar. Bruk riktig type kokekar. • Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen. Bruk kokekar med riktige mål. • Kokekaret dekker ikke krysset. Dekk krysset helt.
E og tall tennes.	Det er en feil på produktet. Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble til igjen. Hvis E tennes igjen, må du kontakte kundeservice.
E4 tennes	Det er en feil på produktet, fordi et kokekar koker tørt. Kokesonens overopphetingsvern trer i funksjon. Den automatiske utkoblingsfunksjonen trer i funksjon. Slå av produktet. Fjern det varme kokekaret. Slå på kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder. E4 skal nå forsvinne, men restvarmeindikatoren kan fortsatt lyse. Avkjøl kokekaret tilstrekkelig og kontroller det i henhold til avsnittet Kokekar for induksjonskokesonen.

Kontakt forhandleren eller kundeservice hvis du har prøvd løsningsforslagene ovenfor, men problemet fortsatt ikke er løst. Angi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode, kode for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises.
Forsikre deg om at du har betjent produktet riktig. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

MILJØVERN

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Emballasje



Emballasjen er miljøvennlig og resirkulerbar. Deler av plast er merket med: >>PE<,>PS<, osv. Kast emballasjematerialene som husholdningsavfall i riktig avfallsbeholder ved kommunens avfallsinnsamlingsstasjon.

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en
www.aeg.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA
Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



ADVERTENCIA
Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque objetos metálicos, por ejemplo, cubiertos o tapas de recipientes, sobre las superficies en las que esté cocinando. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.



ADVERTENCIA
¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.

- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños en el aparato.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con la base dañada pueden rayar el vidrio. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella.



ADVERTENCIA
Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos.**Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.**

Modell HK764403FB		Prod.Nr. 949 595 193 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA
Lea atentamente estas instrucciones.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

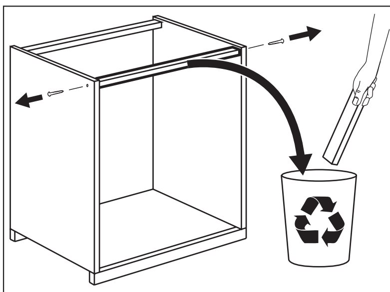


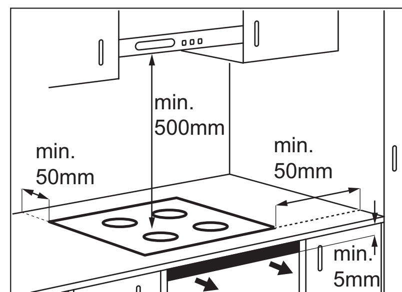
ADVERTENCIA
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

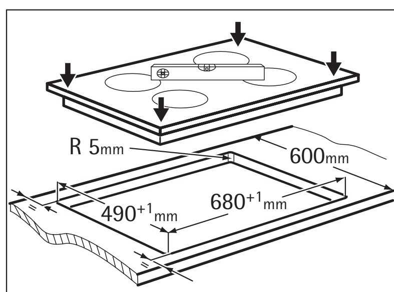
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F Tmáx 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

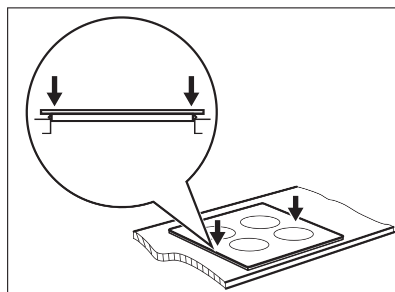
El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

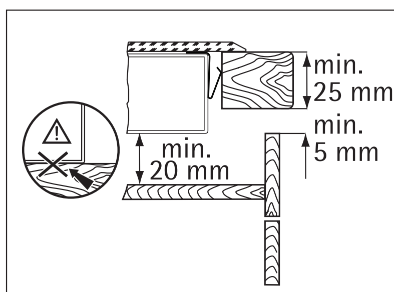
Montaje

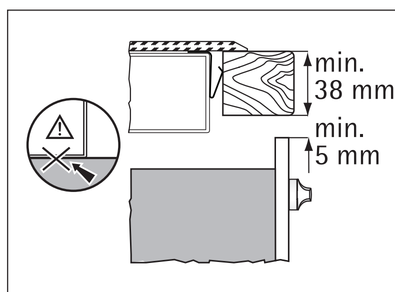






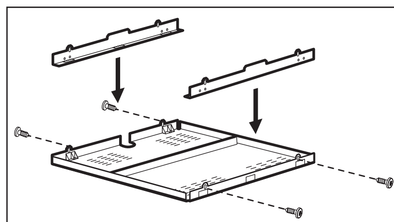








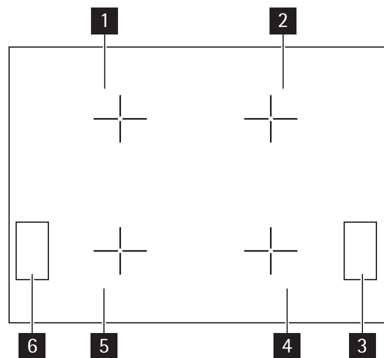
Si utiliza una caja de protección (el accesorio adicional[4]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.



4) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

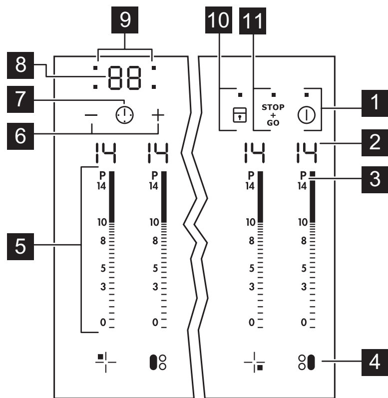
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción de 2.300 W, con función de potencia de 3.200 W
2 Zona de cocción por inducción de 2.300 W, con función de potencia de 3.200 W
3 Panel de mandos
4 Zona de cocción por inducción de 2.300 W, con función de potencia de 3.200 W
5 Zona de cocción por inducción de 2.300 W, con función de potencia de 3.200 W
6 Panel de mandos

Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	ⓘ	Enciende y apaga el aparato.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor.
3	P	Activa la función Power.
4	8▮	Activa la función Puente.
5	Barra de control	Selecciona el nivel de calor.
6	+ / –	Aumenta o reduce el tiempo.

	sensor	función
7	⏻	Selecciona la zona de cocción.
8	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
9	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestra la zona de cocción para la que se ha ajustado el tiempo.
10	🔒	Bloquea y desbloquea el panel de control.
11	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.

Indicación de la temperatura en pantalla

Indicador	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento
u	La función STOP + GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
P	La función Power está activa.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Se usa la función de desconexión automática.

OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA

≡ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

INSTRUCCIONES DE USO

Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

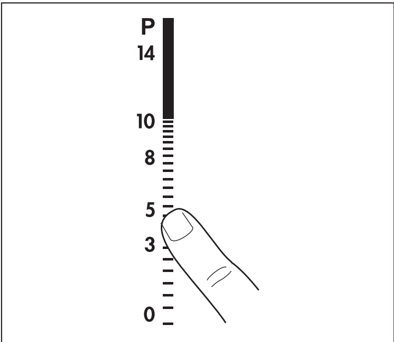
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato.
- Se ha vertido algo o se ha colocado algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos;
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo.
- No se utilizan los recipientes correctos. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

Ajuste de la temperatura	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Ajuste de temperatura

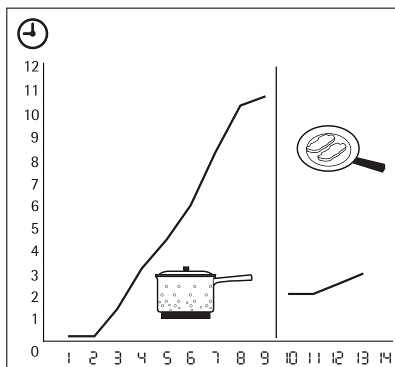
Toque el nivel de calor en la barra de control. Súbalo o bájelo si fuera necesario. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto.



Función Puente

La función Puente conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una.
Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.
Para activar la función Puente para las zonas de cocción izquierda/derecha, pulse 8▮ / ▮8.
Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda/derecha.
Para desactivar la función Puente, pulse 8▮ / ▮8. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

Calentamiento automático



Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el nivel de calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación la reduce hasta el nivel adecuado.
Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque P (P aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el nivel de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, A aparece en la pantalla.

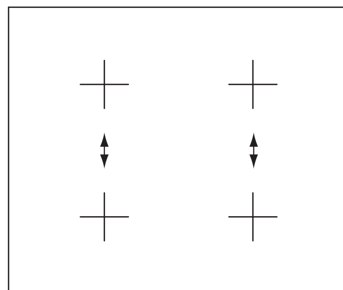
Para detener la función, cambie el nivel de calor.

Función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de calor más alto. Para activar la función, toque P , tras lo que aparecerá P . Para apagar, toque un nivel de temperatura 1 - 14 .

Gestión de energía

La gestión de energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. Disminuye automáticamente la potencia en la segunda zona de cocción a un valor inferior. La pantalla para la zona reducida cambia entre dos niveles.



Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción sólo por esta vez.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque + o — .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con el sensor . Toque — . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar, también puede tocar + y — a la vez.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga.

- **Para detener la señal acústica:** toque

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de una zona):** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte — del temporizador para que se encienda UP . La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar el temporizador CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con y pulse + o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **Minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Al finalizar el tiempo, suena la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque

STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (u).
Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.
La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP+GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP+GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L.
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.** Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0.
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo L.
- Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con .

OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque durante 3 segundos. b0 se enciende; el sonido está activado. Toque + ; b1 se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque durante 3 segundos. b1 se enciende porque el sonido está desactivado. Toque + , b0 se enciende. El sonido está activado.

CONSEJOS ÚTILES



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.



Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

Recipientes para las zonas de cocción por inducción



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

Material de los recipientes

- Correcto: hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- Incorrecto: aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.

Öko Timer (temporizador ecológico)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga automáticamente antes de que suene la señal del temporizador. La diferencia en el tiempo de utilización depende del nivel de calor y de la duración de la cocción.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
⍽ 1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tapar los recipientes.
1-3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover de vez en cuando.
1-3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min.	Cocinar con tapa.
3-5	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse en algún momento entremedias.
5-7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido.
7-9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7-9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9-12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción.
12-13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción.
14	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

La función Power es las más adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA
Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

QUÉ HACER SI...

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • Están activados el seguro para niños, el bloqueo o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de mandos.
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se parará.	Ha colocado algo sobre ⓘ. Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.

Problema	Causa probable y solución
La función de calentamiento automático no se activa.	• Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente. • Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo. Consulte la sección Gestión de energía.
El sensor se calienta.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas. Active las señales (consulte Control OffSound).
Se enciende el símbolo -	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo F	• No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción. Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción. • El utensilio de cocina no es correcto. Utilice el utensilio de cocina adecuado. • El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción. Utilice un utensilio del tamaño adecuado. • El utensilio de cocina no cubre la cruz. Cubra por completo la cruz.
Se enciende el símbolo E seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende el símbolo E4	Se ha producido un fallo de funcionamiento porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Se activa la protección contra un calentamiento excesivo en la zona de cocción. La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, encienda de nuevo la zona de cocción. E4 debe desaparecer de la pantalla, aunque puede seguir figurando el indicador de la temperatura. Deje enfriar el utensilio de cocina y compruebe que es de un material adecuado para placas de cocción por inducción, verificándolo en la sección Utensilios de cocina.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de

que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<,>PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

TILLBEHÖR OCH RESERVDELAR

I AEG:s webbutik finner du allting som du behöver för att hålla dina AEG-produkter snygga och i perfekt skick. Du hittar ett brett sortiment av tillbehör som utformats och tillverkats med de högsta kvalitetskrav man kan förvänta sig: från köksredskap för specialister till bestickkorgar, från flaskställ till tvättpåsar för ömtåliga plagg...



Besök webbshopen på
www.aeg.com/shop

INNEHÅLL

Följande symboler används i denna bruksanvisning:



Viktig information för din personliga säkerhet och information om hur skador undviks på apparaten.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

 SÄKERHETSINFORMATION



För din säkerhet och för korrekt användning av produkten: läs denna bruksanvisning noga innan produkten installeras och används. Spara denna bruksanvisning och se till att den följer med produkten om du flyttar eller säljer den. Användaren måste veta hur produkten används och känna till dess säkerhetsfunktioner.

Säkerhet för barn och handikappade



VARNING
Låt inte personer (och det gäller även barn) med nedsatt fysisk förmåga, förståndshandikapp eller brist på erfarenhet och kunskap använda produkten. De ska övervakas eller instrueras vid användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn. Det finns risk för kvävning eller skador.
- Håll barn på avstånd från produkten under och efter användning, tills produkten har kallnat.



VARNING
Aktivera barnlåset för att förhindra att småbarn eller husdjur oavsiktligt sätter på produkten.

Säkerhet under användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekaler och folier från produkten före användning.
- Stäng av kokzonerna efter varje användningstillfälle.
- Risk för brännskador! Lägg inte föremål av metall, till exempel bestick eller kastrullock, på den yta som du använder för tillagningen. De kan bli varma.
- Användare som har en pacemaker implanterad måste hålla överkroppen på minst 30 cm avstånd från induktionskokzoner som är aktiva.



VARNING
Risk för brand! Alltför heta fetter och oljor kan snabbt antändas.

Korrekt användning

- Övervaka alltid produkten under användning.
- Denna produkt är enbart konstruerad för användning i hemmet!
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Placera inte lättantändliga vätskor och material eller smältbara föremål (plast eller aluminium), på eller i närheten av produkten.
- Var försiktig när du ansluter produkten till eluttag i närheten. Låt inte elektriska ledningar vidröra produkten eller heta kokkärl. Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.

Så här undviker du skador på produkten.

- Ytan kan skadas om föremål eller kokkärl faller på glaskeramiken.

- Kokkärl av gjutjärn, gjuten aluminium eller med skadade bottnar kan repa glaset. Flytta dem inte på ytan.
- Låt inte kokkärl torrkoka för att undvika skador på kokkärlen och glaset.
- Använd inte kokzonerna utan kokkärl eller med tomma kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 5 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls.



VARNING
Om ytan är spräckt, koppla loss produkten från eluttaget för att undvika elektriska stötar.

INSTALLATIONSANVISNINGAR



Före installationen bör du anteckna serienumret (Ser. Nr.) från typskylten. **Typskylten finner du på produktens nedre ram.**

Modell HK764403FB		Prod.Nr. 949 595 193 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Säkerhetsinstruktioner



VARNING
Du måste läsa detta!

- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Anslut inte produkten till nätet om den är skadad. Kontakta återförsäljaren vid behov.
- Endast en behörig fackman får installera, ansluta eller reparera denna produkt. Använd endast originaldelar vid reparationer och utbyten.
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.
- Modifiera inte denna produkt och ändra inte dess specifikationer. Det finns då risk för personskador och skador på produkten.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser)!
- Kontrollera alltid minsta avstånd till andra produkter och enheter!
- Montera skydd mot stötar – lådorna ska till exempel endast monteras med en skyddsskiva direkt under produkten!
- Skydda kanterna i arbetsskivans urtag mot fukt med ett lämpligt tätningsmedel!
- Täta produkten mot arbetsskivan med ett riktigt tätningsmedel, så att det inte uppstår några springor!
- Skydda produktens undersida mot ånga och fukt, till exempel från en diskmaskin eller ugn!

- Installera inte produkten nära dörrar eller under fönster! Annars kan heta kokkärl knuffas av hällen när dörrar eller fönster öppnas.

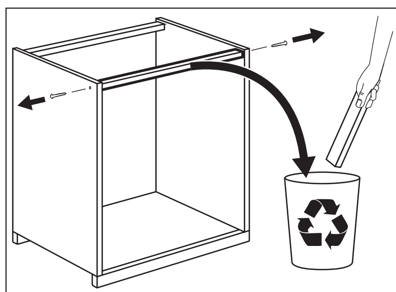


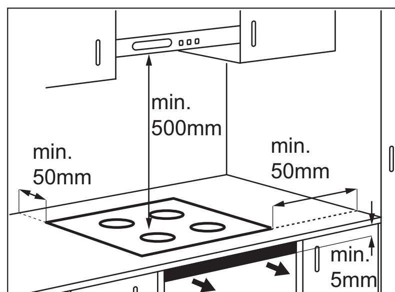
VARNING
Risk för skador på grund av elektrisk ström. Följ instruktionerna om elektriska anslutningar noggrant.

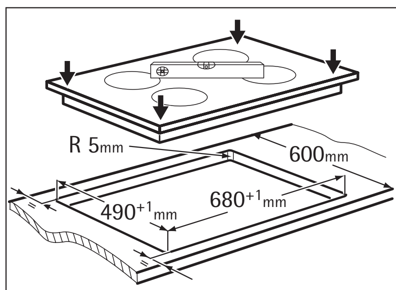
- Nätanslutningsplinten är strömförande.
- Gör nätanslutningsplinten strömlös.
- Installera korrekt för att ge skydd mot stötar.
- Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- En behörig elektriker skall installera de fasta anslutningarna.
- Använd en dragavlastande klämma för att skydda kabeln mot dragpåkänningar.
- Vid en- eller tvåfas nätanslutning skall en elkabel av typ H05BB-F Tmax 90 °C (eller högre) användas.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta vår lokala serviceavdelning.

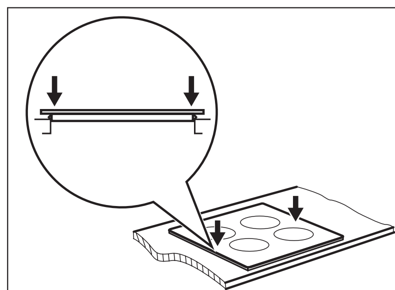
Den elektriska installationen måste förses med en brytare som kan göra produkten strömlös vid alla poler med en kontaktseparation på minst 3 mm.
Du måste ha korrekta anordningar för att isolera: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

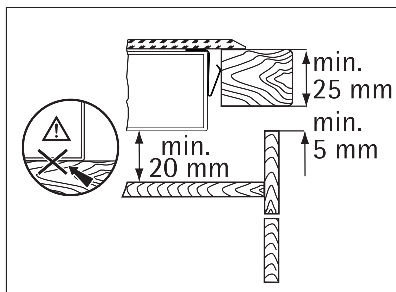
Montering

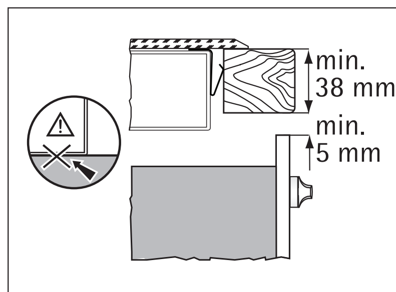






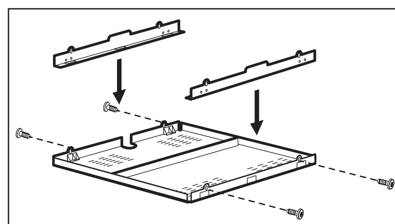






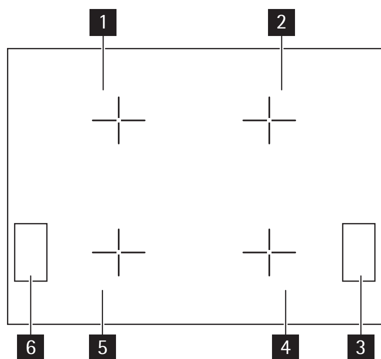


Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör[5]) behövs inte det främre luftflödesområdet på 5 mm eller skyddsplåten som annars skulle fästs i kökssnickerierna.
Du kan inte använda skyddslådan om du installerar produkten ovanför en inbyggnadsugn.



PRODUKTBESKRIVNING

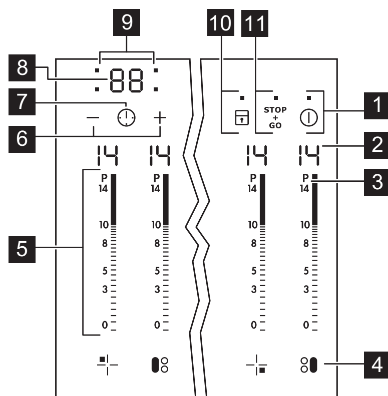
Beskrivning av hällen



1. Induktionskokzon 2 300 W med effektfunktion 3 200 W
2. Induktionskokzon 2 300 W med effektfunktion 3 200 W
3. Kontrollpanel
4. Induktionskokzon 2 300 W med effektfunktion 3 200 W
5. Induktionskokzon 2 300 W med effektfunktion 3 200 W
6. Kontrollpanel

5) Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	touch-kontroll	funktion
1	⏻	Aktiverar och avaktiverar produkten.
2	Värmelägesdisplay	Visar det inställda värmeläget.
3	P	Aktiverar effektfunktionen.
4	8▮	Aktiverar överbryggningsfunktionen.
5	Inställningslist	Ställer in ett värmeläge.
6	+ / –	Ökar eller minskar tiden.
7	⏲	Ställer in kokzonen.
8	Timerdisplay	Visar tiden i minuter.
9	Timerindikatorer för kokzoner	De visar för vilken kokzon tiden är inställd.
10	🔒	Låser/låser upp kontrollpanelen.
11	STOP + GO	Aktiverar och inaktiverar funktionen STOP+GO.

Visningar av värmelägen

Display	beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 14	Kokzonen är på.
u	Funktionen STOP + GO är påslagen.
A	Funktionen Automax är aktiverad.
P	Strömmen är påslagen.
E + siffra	Ett fel har uppstått.

Display	beskrivning
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Den automatiska avstängningen är aktiverad.

OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering)



VARNING
≡ \ = \ _ Risk för brännskador från restvärme!

OptiHeat Control visar restvärmenivån. Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

Aktivering och inaktivering

Tryck på ⓘ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av produkten.

Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

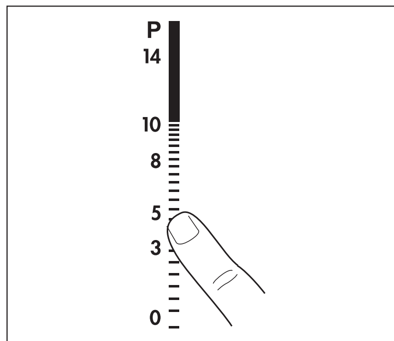
- Alla kokzoner är inaktiverade.
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). Signalen ljuder några gånger och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder felaktiga kokkärl. Symbolen F tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds - och produkten stängs av. Se tabellen.

Tider för automatisk avstängning

Värmeläge	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Kokzonen inaktiveras efter	6 timmar	5 timmar	4 timmar	1,5 timmar

Värmeläge

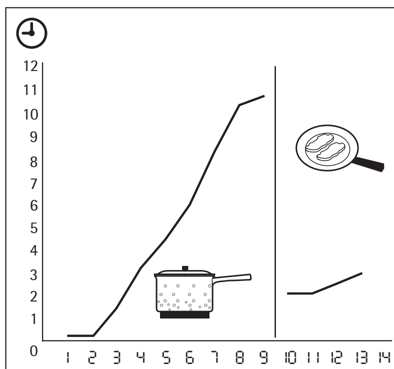
Tryck på inställningslisten vid önskat värmeläge. Ändra uppåt eller neråt vid behov. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt.



Överbryggningsfunktion

Överbryggningsfunktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.
Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.
Aktivera överbryggningsfunktionen för vänster/höger sidas kokzoner genom att trycka på / . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av vänster/höger touch-kontroll.
Avaktivera överbryggningsfunktionen genom att trycka på / . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

Automax



Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar funktionen Automax. Funktionen ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se illustrationen) och sänker sedan värmen till valt läge.
Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på P (P syns på displayen).
2. Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder syns A på displayen.

Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.

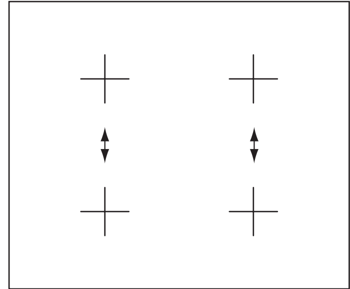
Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till

inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på P , P tänds. Du inaktiverar funktionen genom att ändra värmeläget 1 - 14 .

Effektreglering

Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den maximala nivån för en kokzon i paret. Minskar automatiskt effekten i den andra kokzonen till en lägre nivå. Displayen för den reducerade kokzonen växlar mellan två nivåer.



Timer

Nedräkningstimer

Använd nedräkningstimern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ in nedräkningstimern efter valet av kokzon.

Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in timern.

- **Ställa in kokzonen:**Tryck upprepade gånger på tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Så här aktiverar du nedräkningstimern:** Tryck på + på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När kontrollampan för kokzonen börjar blinka långsamt, räknas tiden ned.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.
- **Aktivera nedräkningstimern:** välj kokzonen med . Tryck på + eller — .
- **Avaktivera timern:** välj kokzonen med . Tryck på — . Den återstående tiden räknas ner till 00 . Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på + och — .

När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen inaktiveras.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Använd CountUp Timer för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

- **För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är i drift):**Tryck upprepade gånger på tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Aktivera CountUp Timer:** tryck på — på timern varpå UP tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan UP och räknad tid (minuter).
- **För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas tiden som kokzonen är igång.

- **Avaktivera CountUp Timer:** välj kokzon med och tryck på eller — för att inaktivera timern. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Timern kan användas som **signalur** när kokzoner inte används. Tryck på . Tryck på eller — på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på

STOP+GO

Funktionen STOP+GO ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget ( ).
När STOP+GO är igång kan du inte ändra värmeläget.
Funktionen STOP+GO stoppar inte timerfunktionen.

- **För att aktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO. Symbolen tänds.
- **För att inaktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO. Det tidigare inställda värmeläget tänds.

Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte . Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.
Ställ först in värmeläget.
För att starta denna funktion, tryck på . Symbolen tänds i 4 sekunder.
Timern förblir på.
För att stoppa denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.
När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

För att aktivera/inaktivera barnlåset

- Aktivera produkten med . **Ställ inte in något värmeläge.**
- Tryck på i 4 sekunder. Symbolen tänds.
- Inaktivera produkten med .

För att inaktivera barnlåset

- Aktivera produkten med . **Ställ inte in något värmeläge.** Tryck på i 4 sekunder. Symbolen tänds.
- Inaktivera produkten med .

För att kringgå barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

- Aktivera produkten med . Symbolen tänds.
- Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Produkten kan nu användas.
- När du inaktiverar produkten med aktiveras barnlåset igen.

OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. tänds, och ljudet är nu på. Tryck på . tänds, och ljudet är nu avstängt.

När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⓘ
- Signaluret ringer
- nedräkningstimern ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på ⓘ i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på i 3 sekunder. b1 tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på +. b0 tänds. Ljudet är nu på.

RÅD OCH TIPS



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.



Ställ kokkärlet på korset som är markerat på kokytan. Täck korset helt. Den magnetiska delen av kokkärlets botten ska vara minst 125 mm. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

Kokkärl för induktionskokzoner



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

- ... Lite vatten mycket snabbt kokar upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- ... En magnet fastnar på kokkärlets botten.



Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du höga effektnivåer.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

Spara energi



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.

Öko Timer (Eko-timer)



För att spara energi avaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1-3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5-25 min	Rör om med jämna mellanrum.
1-3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock.
3-5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter	25-50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5-7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 min	Tillsätt några matskedar vätska.
7-9	Ångkoka potatis	20-60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7-9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9-12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12-13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5-15 min	Vänd efter halva tiden.
14	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

Effektfunktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.
Använd alltid kokkärl med ren botten.



VARNING
Vassa föremål och slipande rengöringsmedel kan skada produkten.
Av säkerhetsskäl får produkten **inte** rengöras med ång- eller högtryckstvätt.



Repor eller mörka fläckor på glaskeramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
   – **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

OM MASKINEN INTE FUNGERAR

Problem	Möjlig orsak och åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda produkten.	• Aktivera produkten igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder. • Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt. Tryck bara på en touchkontroll. • Barnlåset eller låset eller funktionen Stop+Go är aktiverad. Se kapitlet Instruktioner för användning. • Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen. Rengör kontrollpanelen.
En signal hörs och produkten stängs av. En ljudsignal avges när produkten är avaktiverad.	Du har satt något på en eller flera touchkontroller. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på ⓘ. Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund. Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen skulle vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	• Kokzonen har fortfarande restvärme. Låt kokzonen bli tillräckligt sval. • Det högsta värmeläget är inställt. Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.

Problem	Möjlig orsak och åtgärd
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad. Se avsnittet om effektreglering.
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna. Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade. Aktivera ljudsignalerna (se Slå på och av ljudsignaler).
- tänds	Den automatiska avstängningen har aktiverats. Inaktivera produkten och aktivera den igen.
F tänds	• Inget kokkärl på kokzonen. Ställ ett kokkärl på kokzonen. • Kokkärlet är olämpligt att använda. Använd rätt typ av kokkärl. • Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen. Använd kokkärl med rätt mått. • Kokkärlet täcker inte korset. Täck korset helt.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten. Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
E4 tänds	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Skyddet mot att kokkärl blir för heta för kokzonen har aktiverats. Den automatiska avstängningen har aktiverats. Stäng av produkten. Ta bort det heta kokkärlet. Aktivera kokzonen igen efter cirka 30 sekunder. Om E4 slocknar på displayen kan restvärmeindikatorn vara kvar. Låt kokkärlet kallna tillräckligt och kontrollera i avsnittet "Kokkärl för induktionskokzoner" att det är lämpligt att använda.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas.
Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

MILJÖSKYDD

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Förpackningsmaterial



Förpackningsmaterialen är miljövänliga och kan återvinnas. Plastdelarna är märkta med t.ex. >PE<, >PS<, etc. Kassera förpackningsmaterialen i därför avsedda behållare på kommunens sopstationer.

www.aeg.com/shop



892951736-A-392011

